

Dörrautomat

10028629 10028630

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Klarstein Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten

Artikelnummer	**10028629, 10028630**
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	250W
Regelbare Temperatur	40-70°C

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Materialien, wie Holzoberflächen oder Tischwäsche.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf einem hitzeempfindlichen Cerankochfeld oder Schneidebrett. Benutzen Sie das Gerät nur auf einer hitzebeständigen Unterlage, die mindestens so groß wie das Gerät ist. Damit verhindern Sie, dass die Unterlage durch Hitze, die während des Betriebs entsteht, beschädigt wird.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überprüfen Sie die Teile auf ihre Funktionsfähigkeit. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Geräteteile oder das Netzkabel beschädigt sind.
- Stellen Sie sicher, dass der Schalter auf OFF steht, damit das Gerät nicht unerwartet startet wenn Sie den Stecker einstecken.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen, Teile austauschen oder es bewegen. Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern und benutzen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Der Hersteller haftet nicht für Missbrauch. Bei Missbrauch erlischt der Garantieanspruch.
- Reparaturen dürfen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Benutzen Sie nur Original- und Zubehörteile, die vom Hersteller ausdrücklich dafür zugelassen sind. Öffnen Sie nicht das Gerätegehäuse und modifizieren Sie das Gerät nicht, andernfalls erlischt der Garantieanspruch.

- Ziehen Sie nicht am Kabel, um das Gerät auszustecken. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel. Falls doch, achten Sie darauf, dass die Leistung des Verlängerungskabels mindestens so hoch ist wie die des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät sicher steht. Alle vier Füße müssen Kontakt zum Untergrund haben. Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe brennbarer Materialien. Das Gerät ist nur für Innenräume und nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet.
- Benutzen Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen an der Vorder- und Rückseite des Geräts. Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 30 cm Platz, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf brennbarem Untergrund, wie Teppich oder ähnlichem.
- Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Teile reinigen. Beachten Sie bei der Reinigung die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege". Achten Sie darauf, dass das Gerät nach der Reinigung vollständig trocken ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Stellen Sie das Gerät oder Geräteteile nicht in die Nähe heißer Gas- oder Elektroherde, in beheizte Öfen oder auf Kochfelder. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängt oder heiße Flächen berührt.
- Da die Oberflächen des Geräts während des Betriebs sehr heiß werden, fassen Sie nur die Griffe und Schalter an, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Benutzen Sie das Gerät für keinen anderen als den angegebenen Zweck.
- Falls das Gerät während des Betriebs Fehlfunktionen aufweist, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker. Versuchen Sie nicht das Bedienfeld zu öffnen. Das Gerät enthält Teile, die dem Benutzer nicht zugänglich sind. Kontaktieren Sie zur Wartung und Überprüfung immer einen Fachbetrieb. Benutzen Sie nur Zubehörteile, die vom Hersteller zugelassen sind. Andere Teile dürfen mit diesem Gerät nicht benutzt werden und führen zu Garantieverlust.

Inbetriebnahme und Bedienung

Funktionstasten

⏻/Time	Zum Einstellen der Zeit.
SET/°C	Zum Einstellen der Temperatur.

Start und Einstellungen

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Display zeigt 00. Drücken Sie anschließend auf ⏻/Time, das Display blinkt und zeigt 00. Drücken sie mehrmals auf ⏻/Time, um die erforderliche Zeit einzustellen. Mit jedem Tastendruck erhöht sich die Zeit um 1 Stunde. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schneller einzustellen. Die einstellbare Zeit liegt zwischen 0-36 Stunden. Sobald Sie die Zeit eingestellt haben, warten Sie 3 Sekunden, bis das Gerät die Zeit abgespeichert hat.

Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt das Gerät mit dem Dörren. Die voreingestellte Temperatur beträgt 55°C. Das Display zeigt abwechselnd 13 und 55 an. 13 steht dabei für die Restzeit, 55 für die Temperatur. Sie können die Temperatur während des Betriebs anpassen, indem sie auf SET/°C drücken. Mit jedem Tastendruck erhöht sich die Temperatur um 5°C. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schneller anzupassen.

Die einstellbare Temperatur liegt zwischen 40-70°C. Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben, warten Sie 3 Sekunden, bis das Gerät die Temperatur abgespeichert hat. Das Display zeigt nun abwechselnd die eingestellte Temperatur [65] und die Restzeit [13] an.

Gerät ausschalten

Nachdem die eingegebene Zeit abgelaufen ist, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Zustand. Das Display zeigt [00]. Um während des Betriebs in den Standby-Zustand zu wechseln, halten Sie die Taste ⏻/Time für 2 Sekunden gedrückt. Das Gerät stoppt und das Display zeigt [00].

Wichtige Hinweise zum Trocknen

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen.
- Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- Tauchen Sie das Gerät nicht komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Lebensmittel und Vorbereitung

- **Obst**: Die meisten Früchte lassen sich problemlos verarbeiten und aufbewahren. Richten Sie sich bei den Trockenzeiten nach der Tabelle für Obst, am Ende dieses Kapitels. Wir empfehlen Ihnen reife Früchte zu verwenden, da sie einen hohen Anteil an natürlichem Zucker enthalten, während unreife Früchte nach dem Dörren oft bitter schmecken.
- **Gemüse:** Achten Sie darauf, dass das Gemüse frisch und zart ist. Verwenden Sie kein verdorbenes oder beschädigtes Gemüse.
- **Fleisch/Huhn/Fisch**: Die verwendeten Lebensmittel sollten frisch sein. Verwenden Sie keine Lebensmittel, die Sie gerade erst aus dem Gefrierschrank genommen haben, da sie beim Auftauen einen Menge Wasser erzeugen, das Maschineninnere fließen könnte. Sobald die Lebensmittel getrocknet sind, geben Sie sie in einen luftdichten Behälter und frieren Sie sie ein.

Früchte vorbereiten

- Bevor Sie die Früchte auf die Ablage legen, waschen Sie sie und entfernen Sie überschüssiges Wasser.
- Entfernen Sie alle verdorbenen Stellen.
- Kleine Früchte, wie Trauben, können im Ganzen auf die Ablage gelegt werden.
- Schneiden Sie größere Früchte in 6-13 mm dicke Stücke oder Scheiben.
- Helle Früchte, wie Äpfel, Birnen oder Pfirsiche werden beim Trocknen dunkler.

So verhindern sie dass sich die Früchte verfärben

- **Methode 1: Benutzen Sie Ananas- oder Zitronensaft**
  Weichen Sie die Apfel-, Ananas- oder Pfirsichscheiben vor dem Trocknen in Ananas- oder Zitronensaft ein. Entnehmen Sie die Früchte nach 2 Minuten, trocknen Sie sie mit einem Papier- oder Küchentuch ab und legen Sie die Stücke auf die Ablage.

- **Methode 2: Benutzen Sie Sirup**
  Geben Sie die Fruchtstücke in den Sirup auf und lassen Sie die Fruchtstücke 35 Minuten lang einweichen (während dem Einweichen nicht umrühren). Gießen Sie den Sirup ab und reinigen Sie die Früchte mit klarem Wasser. Trocknen Sie sie mit einem Papier- oder Küchentuch ab und legen Sie sie auf die Ablage.

Gemüse vorbereiten

Bevor Sie das Gemüse auf die Ablage legen, waschen Sie sie und entfernen Sie überschüssiges Wasser. Schneiden Sie das Gemüse in maximal 6mm dicke Stücke oder Scheiben.

Vorbereitungsmethoden für Gemüse

- **Methode 1**: Blanchieren Sie das Gemüse 1-2 Minuten in kochendem Wasser. Entnehmen Sie es und waschen Sie es in Eiswasser ab, damit die Farbe erhalten bleibt. Trocken Sie das Gemüse mit einem Papier- oder Küchentuch ab und legen Sie die Stücke auf die Ablage.

- **Methode 2:** Kochen Sie etwas Wasser auf und dünsten Sie das Gemüse in einem Dünsteinsatz. Entnehmen Sie es und waschen Sie es in Eiswasser ab. Trocken Sie das Gemüse mit einem Papier- oder Küchentuch ab und legen Sie die Stücke auf die Ablage.

Fleisch/Huhn/Fisch vorbereiten

- Befreien Sie das Fleisch vom Fett und schneiden Sie es in 3-6 mm dicke Scheiben. Wenn sie die Fleischstücke zusätzlich noch einritzen, schmecken sie nach dem Trocknen besonders schmackhaft.
- Salzen oder marinieren Sie die Fleischscheiben. Dicke Scheiben müssen länger mariniert werden, als dünne Scheiben.
- Lassen Sie die gesalzenen oder marinierten Scheiben etwa 6-8 Stunden im Kühlschrank ruhen.

So bewahren Sie die Lebensmittel richtig auf

- Lassen Sie das Gerät abkühlen und verstauen Sie die Lebensmittel danach umgehend in luftdichte, Beutel oder Gefäße, die sich zum Einfrieren eignen. Falls Sie Plastikbeutel benutzen, verwenden Sie Vakuumbeutel und entfernen Sie die Luft.
- Notieren Sie die Lebensmittelart und das Datum auf dem Beutel.
- Bis auf Fleisch und Huhn können Sie die getrockneten Lebensmittel an einem trockenen, kühlen Platz aufbewahren. Falls Sie die Lebensmittel nicht gleich verbrauchen, lagern Sie sie im Gefrierschrank. Setzen Sie die Lebensmittel nicht Sonne oder Wärme aus, sonst verderben sie schnell.
- Lagern Sie getrocknetes Fleisch und Huhn nur im Gefrierschrank.
- Prüfen sie etwa monatlich, ob die getrockneten Lebensmittel feucht geworden sind.

Trockenzeiten

Allgemeine Trockenzeiten und Temperaturen

Lebensmittel	**Grünblättriges Gemüse**	**Brot**	**Gemüse**	**Obst**	**Erdnüsse**
Temperatur	45-50°C	55-70°C	55-70°C	55-65°C	50°C

Empfohlene Trockenzeiten für Obst

Frucht	Vorbereitung	Trockenzeit (h)	Trockezustand
Ananas	Schälen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden.	10-21	Weich, gewölbt
Apfel	Schälen, Gehäuse entfernen und in 6 mm große Stücke schneiden.	5-15	Weich, gewölbt
Banane	Schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden.	10-36	Spröde
Birne	Schälen, Gehäuse entfernen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden.	8-24	Weich, gewölbt
Kiwi	Schälen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden.	10-25	Weich, gewölbt
Limette	In 6 mm dicke Scheiben schneiden.	5-25	Spröde
Mango	Schälen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden.	15-24	Weich, gewölbt
Orange	In 6 mm dicke Scheiben schneiden.	5-15	Weich, gewölbt
Pflaume	Eine Minuten in kochendes Wasser geben und halbieren.	5-25	Weich, gewölbt
Traube	1-2 Minuten in kochendes Wasser geben.	10-36	Weich

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Ablagen nach jeder Benutzung mit warmem Seifenwasser. Reinigen Sie die Ablagen, die Tür und die Gerätebasis nicht im Geschirrspüler! Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen indem Sie sie einweichen und mit einer Plastikbürste abwischen. Benutzen Sie keine Scheuer- oder Lösemittel. Reinigen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Lappen oder Schwamm. Ziehen Sie vorher den Stecker aus der Steckdose. Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da sie elektrische Teile enthält. Nachdem Sie das Gerät gereinigt haben, lassen Sie alle Teile vollständig trocknen und verstauen Sie es an einen trockenen, sauberen Ort.

Entsorgung und Konformitätserklärung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Hersteller: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2004/108/EG (EMV)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EG (LVD)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this Klarstein equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data

Item number	**10028629, 10028630**
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumtion	250W
Operating temperature	40-70°C

Safety Instructions

- Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.
- Do not operate this Appliance on a flammable material such as a wood surface or on any tablecloth. Do not operate this appliance on a non-heat-resistant glass cooktop or cutting board.
- lt is imperative that an additional heat-resistant cooking surface protected with a heat resistant finish at least the size of the unit or larger be placed underneath this unit. This will serve to protect the surface beneath from heat that can be generated by the food dehydrator.
- Before using the Dehydrator, check that all parts are operating properly and perform their intended functions. Check for any conditions that may affect the unit operation. DO NOT use if the power cord is damaged or frayed.
- To avoid starting appliance unintentionally, make sure the power switch is in OFF position before connecting Dehydrator to power outlet.
- Always disconnect Dehydrator from power source before servicing, changing accessories, displacing or cleaning unit. Unplug Dehydrator when not in use.
- Keep children away. Never leave the appliance unattended. Monitor Dehydrator while in use.
- Manufacturer declines any responsibility in case of improper use of Dehydrator. Improper use of Dehydrator will void warranty.
- Electrical repair must be done by authorized service centre. Use only factory original parts and accessories. Modification of Dehydrator voids warranty.

- Never open rear panel of dehydrator. Never remove back screen from dehydrator.
- If extension cord is used be sure the marked electrical rating is at least as great as the electrical rating of this appliance.
- Be sure dehydrator is stable during use. All four feet should be secure on a level surface. Dehydrator should not move during operation.
- Do not operate dehydrator outdoors or near any flammable or combustible materials. Indoor use only. Not for commercial use.
- Use in a well ventilated location. Do not block air vents on door or at rear of dehydrator. Keep dehydrator at least (30.5 cm) away from any wall to allow for proper air circulation.
- Do not operate dehydrator on flammable surfaces such as carpeting, etc.
- To prevent electric shock. Do not immerse unit and control panel in water or liquid. Serious injury from electric shock could result. Do not use appliance with wet hands or bare feet. Do not operate near running water.
- Disconnect from power outlet before cleaning components. Read all instructions before cleaning dehydrator.
- After cleaning, make sure dehydrator is completely dry before reconnecting to the power outlet - if not; electric shock may result.
- Do not place or use the unit or any parts on or near hot gas or electric burner, in a heated oven, or on stove top. Do not let power cord hang over edge of table or counter or touch any hot surfaces.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Lf appliance malfunctions during use, shut down unit immediately and discontinue use. Do not attempt to open control panel. This product has no user-serviceable parts. Always contact authorized service centre if unit malfunctions or for service. Do not use or replace with any unauthorized parts not intended for this unit. All parts for this appliance must be used according to Instruction Manual. ONLY use manufacturer approved parts from authorized Service Center. Any other parts or accessories not intended for use with this appl lance is strictly prohibited and will void warranty.

Use and Operation

Functional buttons

⏻/Time	For time setting.
SET/°C	For temperature setting.

Getting Started

Connect electricity, the LCD display shows [00]. Then press ⏻/Time then into time setting LCD twinkling and displays [00]. Press ⏻/Time, button to set working time as you required, each pressing there would be 1 hour added·Press and hold regular time to fast forward·Time setting range 0-36 hours·cycle selection available·After time setting·after 3 seconds, it starts working.

After time setting, product starts working. Default temperature stall is 55°C.·LCD shows [13] and [55] alternately. [13] means remaining time and [55] means working temperature stall·You could adjust the temperature as you required while it's working. Press SET/°C to set temperature as you required. Each pressing, there would be 5°C increased. Press and hold regular time to fast forward.

Working temperature setting range 40-70°C. Cycle selection available. After 3 seconds, the working temperature is confirmed. And LCD returns back to the working interface, shows 65 and 13 alternately and product is working according to the newly seted temperature.

Turning off the unit

After set time run out, product would be in standby situation. And stop working, LCD shows 00. During working time·keep pressing ⏻/Time for 2 seconds, then into standby situation the product stops working and the LCD shows 00.

Important Hints on Drying

- Do not use it near any heat sources.
- Do not seal the lid vents.
- Do not inject product in liquid.

Food and Preparation

- **Fruits**: Most fruits can be prepared and stored,but their durations of preparation are varied,and you may refer to the reference table for details.When selecting the fruit,you should select the ripe onces because they contain a large amount of natural sugar while the unripe ones may taste bitter after they are baked.
- **Vegetables:** Vegetables selected should be fresh,tender,and free from quality deterioration and spoilage.
- **Meat/poultry/seafood**: The food should be fresh,however,the food that has just been taken out of refrigerator must not be selected,otherwise a great deal of water,when the food baked,may be produced and flow into the main machine.After the preparation of dried meat is completed,it should be sealed and refrigerated.

Preparation of Fruits

- Before putting fruit into the tray,you should wash them clean and remove water in their surface.
- The bad or deteriorated part of the fruit should be removed.
- Fine fruits like grapes may be put into the tray as a whole for baking.
- For bigger fruits,you had better cut them into parts between 6-13 mm.
- Light-colored fruits like apples,pears,peaches,etc.will turn into darker color during baking.

How to reduce the Change of Color

- **Method: Using pineapple or lemon juice**
  Soak the sliced apple,pineapple,peach or other fruit into the lemon juice directly.Take it out after two minutes.Wipe it with paper or cloth and then put it into the tray for baking.

- **Method 2: Using syrup for heating treatment**
  Put the sliced fruit into the syrup.Boil it and then soak it in the syrup for 35 minutes (do not stir it in the course of soaking).Remove the hot water and clean the fruit with fresh water.Wipe it with paper or cloth and then put it into the tray for baking.

Preparation of Vegetables

Before putting the vegetable into the tray,you should wash the vegetable clean and remove water on its surface. Generally speaking,you had better cut the vegetable into slices 6 mm thick.

Preparation Methods for Vegetables

- **Method 1**: Soak the vegetable in boiling water for 1-2 minutes.Take out and wash it with freezing water.Remove water on the vegetable and then put it into the tray.

- **Method 2:** Boil some water and then put the vegetable on the steamer or steaming for some time.Tke it out and wash it with freezing water.Remove water on the vegetable and then put it into the tray(otherwise the excessive water will flow into the main machine to cause changer)

Meat/poultry/seafood

- Remove the fat meat and then cut the rest of the meat into slices.Which are about 3-6 mm thick.You make cut squares on the sliced meat loaves so that they become more tasty and refreshing after they are dried.
- If the meat slices are comparatively thick,they should be salted for a long time so as to make them saturated with the flavor ,and the tinner ones need shorter time of salting.
- It will take around 6-8 hours for the food to be salted in refrigerator.

Food Storage

- You may store the food only after the tray has cooled down,The food should be stored in clean dry and sealed containers,such as glass tanks,food preservation bags to be used in refrigerator etc.If you use a plastic bag to store the food,the air must be pumped out. When you use other containers to store the food,you should try to fill the container as much as possible and compact it so as to reduce the amount of air, thus preventing the food from getting damp.
- Indicate the food name and date of storage.
- Except for meat/poultry.other food can be stored and put in a dry and cool place.Food that will not be consumed immediately should be put in refrigerator.If put in a sunlit or hot place, the food will deteriorate easily.
- Meat or chicken should be stored in refrigerator.
- You had better check the food sored about once a month to prevent the food from fetting damp.

Drying Times

General Drying Times and Temperatures

Food type	**Green leaf vegetables**	**Bread**	**Vegetables**	**Fruit**	**Peanuts**
Temperature	45-50°C	55-70°C	55-70°C	55-65°C	50°C

Recommended Drying Times for Fruit

Fruit	Processing requirements	Drying time·(h)	Effect
Apple	Peeled, pith and cut into 6mm thick sheet	5~15	Becomes soft, curved
Banana	Peeled·cut into 3mm sheet	10~36	Brittle
Plum	After one minute into boiled water then half open blisters	5~25	Becomes soft, curved
Grapes	1~2 into boiled water	10~36	Become soft
Lemon	Cut into 6mm thick sheet	5~25	Brittle
Mango	Peeled·cut into 6mm thick sheet	15~24	Becomes soft, curved
Orange	Cut into 6mm sheet	5~15	Becomes soft, curved
Kiwi	Peeled·cut into 6mm thick sheet	10~25	Becomes soft, curved
Pear	Peeled, pith and cut into 6mm thick sheet	8~24	Becomes soft, curved
Pineapple	Peeled·cut into 6mm thick sheet	10~21	Becomes soft, curved

Cleaning and Care

After each use, clean the drying trays and dehydrator lid with soapy water. Do not wash trays, lid or base in dishwasher. Stubborn particles may be removed by soaking and/or using a plastik scrubber. Do not use abrasive materials or solvents to clean plastic! To clean the dehydrator's base (the bottom part with the motor and heating element), unplug and wipe clean with a damp sponge or cloth. NEVER immerse the base in water or allow liquid to fl ow into the area that contains the electrical parts.

Disposal and Declaration of Conformity

According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Producer: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

This product is conform to the following European Directives:
2004/108/EC (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EC (LVD)

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze per la sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici

Articolo numero	**10028629, 10028630**
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	250 W
Temperatura impostabile	40-70°C

Avvertenze di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare il presente manuale per consultazioni future.
- Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di materiali infiammabili, come superfici in legno o tovaglie.
- Non utilizzare il dispositivo su un piano cottura in vetroceramica sensibile al calore o su un tagliere. Utilizzare il dispositivo su una superficie resistente al calore, grande almeno quanto il dispositivo stesso. In questo modo si evita che il calore prodotto dal dispositivo in funzione danneggi la superficie.
- Prima di mettere in funzione il dispositivo, controllare che i componenti siano funzionanti. Non utilizzare il dispositivo se i componenti oppure il cavo di rete sono danneggiati.
- Assicurarsi che l'interruttore sia posizionato su OFF, in modo che il dispositivo non si avvii inaspettatamente quando si inserisce la spina.
- Staccare sempre la spina dalla presa prima di pulire il dispositivo, di cambiare i componenti, di spostarlo e in caso di inutilizzo prolungato.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini e non lasciarlo incustodito quando questo è in funzione.
- Il produttore non si assume responsabilità in caso di utilizzo improprio del dispositivo; in tal caso la garanzia decade.
- Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori originali approvati dal produttore. Non aprire il dispositivo e non apportare modifiche, in caso contrario la garanzia decade.

- Non staccare il dispositivo tirando il cavo. Non utilizzare prolunghe oppure, in caso le si utilizzi, assicurarsi che la sua potenza sia almeno pari a quella del dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo sia stabile. Tutti e quattro i piedi di supporto devono toccare il pavimento. Non spostare il dispositivo mentre è in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto e nelle vicinanze di materiali infiammabili. Il dispositivo non è destinato ad un uso commerciale ma esclusivamente ad un uso domestico.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti ben areati.
- Non bloccare le fessure di aereazione poste sulla parte frontale e sul retro del dispositivo. Lasciare intorno al dispositivo almeno 30 cm di spazio libero, affinché l'aria possa circolare liberamente.
- Non utilizzare il dispositivo su superfici infiammabili, come tappeti o simili.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere la base del dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Staccare la spina prima di eseguire la pulizia. Seguire le istruzioni contenute nel paragrafo "Pulizia e manutenzione". Terminata la pulizia, assicurarsi che il dispositivo sia completamente asciutto, prima di inserire la spina nella presa.
- Non posizionare il dispositivo o i suoi componenti nelle vicinanze di fornelli a gas o elettrici, in forni accesi o su piani cottura. Assicurarsi che il cavo di rete non penda sul piano di lavoro o su superfici calde.
- Quando il dispositivo è in funzione, le sue superfici diventano molto calde. Afferrarlo solo dalle impugnature e toccare solo l'interruttore per evitare di scottarsi.
- Utilizzare il dispositivo esclusivamente per lo scopo previsto.
- Nel caso in cui il dispositivo presenti dei malfunzionamenti, spegnerlo e staccare la spina. Non tentare di aprire il pannello dei comandi. Il dispositivo contiene dei componenti non accessibili al cliente. Per la manutenzione, rivolgersi sempre ad un centro assistenza specializzato. Utilizzare solo accessori approvati dal produttore. L'utilizzo di accessori non utilizzati comporta la decadenza della garanzia.

Messa in funzione e utilizzo

Tasti funzione

⏻/Time	Per impostare il tempo.
SET/°C	Per impostare la temperatura.

Avvio e impostazioni

Inserire la spina nella presa. Sul display compare 00. Premere poi ⏻/Time, il display lampeggia e compare 00 Hr. Premere ripetutamente ⏻/Time, per impostare il tempo necessario. Ogni volta che si preme il tasto, il tempo aumenta di un'ora. Per impostare il tempo più rapidamente, tenere il tasto premuto. Il tempo impostabile è compreso tra 0 e 36 ore. Una volta impostato il tempo, attendere 3 secondi che il dispositivo lo memorizzi.

Dopo aver impostato il tempo, il dispositivo avvia il processo di essiccazione. La temperatura predefinita è di 55°C. Sul display compaiono, alternandosi, 13 Hr e 55 °C. 13 Hr indica il tempo rimanente, 55 °C la temperatura. Premere SET/°C per regolare la temperatura mentre il dispositivo è in funzione. Ogni volta che si preme il tasto, la temperatura aumenta di 5°C. Per regolare rapidamente la temperatura, tenere il tasto premuto.

KLARSTEIN

La temperatura impostabile è compresa tra i 40 e i 70 °C. Dopo aver impostato la temperatura, attendere 3 secondi che il dispositivo la memorizzi. Sul display compaiono, alternandosi, la temperatura impostata 65 e il tempo rimanente 13.

Spegnere il dispositivo

Allo scadere del tempo impostato, il display passa automaticamente in stand by. Sul display compare 00. Per passare alla modalità stand by mentre il dispositivo è in funzione, tenere premuto per 2 secondi il tasto ⏻/Time. Il dispositivo si arresta e sul display compare 00.

Avvertenze importanti

- Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di fonti di calore.
- Non coprire le fessure di aereazione.
- Non immergere il dispositivo completamente in acqua o in altri liquidi.

Alimenti e preparazione

- **Frutta:** La maggior parte della frutta è facile da preparare e conservare. Attenersi ai tempi di essiccazione contenuti nella tabella alla fine di questo capitolo. Si consiglia di utilizzare frutta matura contenente un'alta percentuale di zuccheri naturali; al contrario, la frutta acerba, una volta essiccata, ha un sapore amaro.
- **Verdura:** Assicurarsi che la frutta e la verdura sia fresca e tenera. Non utilizzare verdura avariata.
- **Carne/pollo/pesce:** Gli alimenti utilizzati devono essere freschi. Non utilizzare alimenti appena scongelati, poiché l'acqua rilasciata durante lo scongelamento potrebbe finire all'interno del dispositivo. Introdurre gli alimenti essiccati in un contenitore ermetico e congelarli.

Preparare la frutta

- Prima di sistemare la frutta sul ripiano, lavarla e rimuovere l'acqua in eccesso.
- Rimuovere tutte le parti andate a male.
- Non è necessario tagliare la frutta più piccola, come ad esempio l'uva.
- Tagliare la frutta più grande in pezzi o a fette spesse 6-13 mm.
- La frutta chiara, come le mele, le pere o le prugne diventa più scura durante l'essiccazione.

Ecco come evitare che i frutti si scoloriscano

- **Metodo 1: Utilizzare il succo di ananas oppure il succo di limone**
  Prima di procedere con l'essiccazione, mettere in ammollo le mele, le ananas o le pesche nel succo di ananas o di limone. Togliere la frutta dopo 2 minuti, asciugarla con carta da cucina o con un panno e sistemarla sul ripiano.

- **Metodo 2: Utilizzare lo sciroppo**
  Mettere in ammollo i pezzi di frutta nello sciroppo per 35 minuti (non girarli mentre sono in ammollo). Versare lo sciroppo e pulire la frutta con acqua pulita. Asciugarla con carta da cucina o con un panno e sistemarli sul ripiano.

Preparare le verdure

Prima di riporre le verdure sul ripiano, lavarle e asciugarle. Tagliare le verdure in pezzi o a fette spesse massimo 6 mm.

Metodi di preparazione per la verdura

- **Metodo 1:** Sbollentare la verdura per 1-2 minuti. In seguito lavarla in acqua ghiacciata, in modo che il colore rimanga intatto. Asciugare la verdura con carta da cucina o con un panno e sistemarla sul ripiano.

- **Metodo 2:** Far bollire l'acqua e cuocere la verdura a vapore. In seguito lavarla con acqua ghiacciata. Asciugare la verdura con carta da cucina o con un panno e sistemarla sul ripiano.

Preparare carne/pollo/pesce

- Rimuovere il grasso dalla carne e tagliarla a fette spesse 3-6 mm. Tagliare le fette in pezzi più piccoli, in questo modo la carne essiccata diventi più gustosa.
- Salare e marinare le fette di carne. Le fette più spesse devono essere marinate più a lungo rispetto a quelle più sottili.
- Far riposare le fette salate o marinate per 6-8 ore in frigorifero.

Come conservare gli alimenti correttamente

- Far raffreddare il ripiano e conservare subito gli alimenti in contenitori ermetici, adatti a congelare i cibi. Nel caso in cui si utilizzino sacchetti di plastica, utilizzare quelli sottovuoto e rimuovere l'aria.
- Segnare il tipo di alimento e la data sul sacchetto.
- Ad eccezione di carne e pollo, gli alimenti possono essere conservati in un posto fresco e asciutto. Se gli alimenti non vengono consumati subito, congelarli. Non esporre gli alimenti alla luce diretta del sole o al calore, per evitare che vadano a male.
- Conservare la carne e il pollo solo nel congelatore.
- Si consiglia di controllare una volta al mese gli alimenti conservati, per evitare che diventino umidi.

Tempi di essiccazione

Tempi di essiccazione e temperature generali

Alimenti	Verdura a foglia verde	Pane	Verdura	Frutta	Noccioline
Temperatura	45-50°C	55-70°C	55-70°C	55-65°C	50°C

Tempi di essiccazione consigliati per la frutta

Frutto	Preparazione	Tempo di essiccazione (h)	Risultato dell’essiccazione
Ananas	Sbucciare e tagliare a fette spesse 6 mm.	10-21	Morbido, curvato
Mela	Sbucciare, rimuovere il torsolo e tagliare in pezzi spessi 3 mm.	5-15	Morbido, curvato
Banana	Sbucciare e tagliare a fette spesse 3 mm.	10-36	Friabile
Pera	Sbucciare, rimuovere il torsolo e tagliare a fette spesse 6 mm.	8-24	Morbido, curvato
Kiwi	Sbucciare e tagliare a fette spesse 6 mm.	10-25	Morbido, curvato
Limette	Tagliare a fette spesse 6 mm.	5-25	Friabile
Mango	Sbucciare e tagliare a fette spesse 6 mm.	15-24	Morbido, curvato
Arancia	Tagliare a fette spesse 6 mm.	5-15	Morbido, curvato
Prugna	Sbollentare per un minuto e tagliare a metà.	5-25	Morbido, curvato
Uva	Sbollentare per 1-2 minuti.	10-36	Morbido, curvato

Pulizia e manutenzione

Pulire i ripiani dopo ogni utilizzo con acqua calda insaponata. Non lavare i ripiani, lo sportello e la base del dispositivo in lavastoviglie! Rimuovere lo sporco più ostinato con una spazzola in plastica. Non utilizzare abrasivi o solventi. Pulire la base del dispositivo con un panno umido o con una spugna. Prima di eseguire la pulizia, staccare la spina dalla presa. La base del dispositivo contiene componenti elettrici, non immergerla pertanto in acqua o in altri liquidi. Dopo aver eseguito la pulizia, far asciugare completamente tutti i componenti e conservare il dispositivo in un luogo asciutto e pulito.

Smaltimento e dichiarazione di conformità

Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti sulla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

Produttore: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:
2004/108/CE (EMC)
2011/65/UE (RoHS)
2006/95/CE (LVD)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages techniques. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Données techniques

Numéro d'article	**10028629, 10028630**
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	250 W
Plage de température	40-70 °C

Consignes de sécurité

- Bien lire les consignes et conserver ce mode d'emploi pour une consultation ultérieure.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matières inflammables telles que des surfaces en bois ou des nappes.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque de cuisson en vitrocéramique sensible à la chaleur ou sur une planche à découper.
- Utiliser l'appareil uniquement sur un support résistant à la chaleur au moins aussi grand que l'appareil. La chaleur dégagée par l'appareil pendant son fonctionnement n'endommagera ainsi pas le support.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que ses pièces fonctionnent correctement. Ne pas utiliser l'appareil si certaines pièces ou son cordon d'alimentation sont endommagés.
- S'assurer que l'interrupteur est sur la position OFF (éteint) lors du branchement afin qu'il ne se mette pas en route de manière inopinée.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'en changer des pièces ou de le déplacer. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.
- Maintenir l'appareil hors de la porter des enfants et ne jamais le laisser en fonctionnement sans surveillance.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de l'appareil et la garantie s'en verra annuler.
- Seul un professionnel qualifié est autorisé à effectuer les réparations. Utiliser uniquement des pièces originales ou accessoires expressément autorisés par le fabricant. Ne pas ouvrir l'appareil et ne pas le modifier sous peine d'une annulation de garantie.

- Ne pas tirer sur le câble pour le débrancher. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si une rallonge électrique est malgré tout utilisée, veiller à ce que sa puissance soit au moins égale à celle de l'appareil.
- Veiller à ce que l'appareil soit stable. Les quatre pieds doivent toucher le support. Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur ou à proximité de matériaux inflammables. Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage en intérieur et non-commercial.
- Utiliser l'appareil uniquement dans une pièce bien ventilée.
- Ne pas bloquer les fentes d'aération situées sur la porte et à l'arrière du déshydrateur alimentaire. Placer l'appareil à une distance minimum de 30 cm des murs pour permettre une ventilation suffisante.
- Ne pas utiliser l'appareil sur un support inflammable tel qu'un tapis.
- Afin d'éviter les électrocutions, ne jamais faire tremper la base dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil avant d'en nettoyer des parties. Suivre les indications du chapitre « Nettoyage et entretien ». Veiller à ce que l'appareil soit entièrement sec avant de le rebrancher.
- Ne pas placer l'appareil ou ses pièces à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz, dans un four chaud ou sur des plaques de cuisson. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus de la surface de travail ou ne touche pas des surfaces chaudes.
- Les surfaces extérieures de l'appareil deviennent très chaudes pendant son fonctionnement : manipuler uniquement les poignées ou l'interrupteur afin d'éviter les brûlures.
- Utiliser l'appareil conformément à l'usage décrit précédemment. Si l'appareil présente un défaut de fonctionnement, l'éteindre et le débrancher. Ne pas essayer d'ouvrir le panneau de commande. L'appareil contient des éléments qui ne sont pas accessibles à l'utilisateur. Toujours contacter un service spécialisé pour la révision ou la réparation de l'appareil. Utiliser uniquement des accessoires autorisés par le fabricant. Il est interdit d'utiliser d'autres pièces que celles fournies ; cela entraîne une annulation de garantie.

Mise en marche et utilisation

Touches de fonction

⏻/Time	Pour régler le minuteur.
SET/°C	Pour régler la température.

Mise en marche et réglages

Brancher l'appareil. L'écran affiche 00. Appuyer ensuite sur la touche ⏻/Time. L'écran se met à clignoter et affiche 00 Hr. Appuyer plusieurs fois sur la touche ⏻/Time, pour régler le minuteur. À chaque pression, une heure est ajoutée. Maintenir la touche enfoncée pour faire défiler les heures plus rapidement. Le minuteur peut être réglé entre 0 et 36 heures. Dès que le minuteur est réglé, attendre trois secondes pour que l'appareil sauvegarde l'entrée.

Une fois le minuteur préréglé, l'appareil se met en marche. Dans cet exemple, la température sélectionnée est de 55 °C. L'écran affiche 13 Hr et 55 °C à tour de rôle, 13 Hr indiquant le temps restant et 55 °C, la température. Il est possible d'ajuster la température pendant le fonctionnement de l'appareil en appuyant sur la touche SET/°C. À chaque pression, la température monte de 5 °C. Maintenir la touche enfoncée pour atteindre la température désirée plus rapidement.

La température peut être réglée entre 40 et 70 °C. Une fois la température ajustée, attendre trois secondes pour que l'appareil sauvegarde la température. L'écran affiche alors la nouvelle température préréglée 65 et le temps restant 13 à tour de rôle.

Éteindre l'appareil

Une fois le minuteur écoulé, l'appareil entre automatiquement en mode Standby. L'écran affiche 00. Pour passer directement en mode Standby pendant le fonctionnement de l'appareil, maintenir la touche ⏻/Time enfoncée pendant deux secondes. L'appareil s'arrête et l'écran affiche 00.

Consignes importantes pour le séchage

- Ne pas utiliser l'appareil près de sources de chaleur.
- Ne pas couvrir les fentes d'aération.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Aliments et préparation

- **Fruits :** la majorité des fruits est facile à préparer et à conserver. Pour le temps de séchage des fruits, consulter le tableau dans la section « Temps de séchage ». Il est conseillé d'utiliser des fruits mûrs, car ils contiennent un grand pourcentage de sucre naturel tandis que les fruits trop verts, une fois séchés, ont souvent un goût amer.
- **Légumes :** s'assurer que les légumes sont frais et tendres. Ne pas utiliser de légumes avariés ou endommagés.
- **Viandes/poulet/poisson :** les aliments utilisés doivent être frais. Ne pas utiliser d'aliments qui sortent tout juste du congélateur, car en se décongelant, ils produisent une quantité d'eau qui pourrait s'écouler à l'intérieur de l'appareil. Une fois les aliments séchés, les placer dans un récipient hermétique et les congeler.

Préparation des fruits

- Avant de placer les fruits sur les plateaux, les nettoyer puis éliminer l'excédent d'eau.
- Retirer tous les fruits en mauvais état.
- Les fruits de petites tailles, comme les raisins, peuvent être placés sur un seul plateau.
- Couper les fruits plus gros en morceaux ou en tranches de 6 à 13 mm de grosseur.
- Les fruits de couleur claire, tels que les pommes, les poires ou les pêches, foncent en séchant.

Éviter la coloration des fruits

- **Méthode 1 : utiliser du jus de citron ou du jus d'ananas**
  Faire tremper les tranches de pommes, de poires ou de pêches dans du jus de citron ou d'ananas avant de les faire sécher. Retirer les fruits après 2 minutes, les sécher avec de l'essuie-tout ou un chiffon puis les placer sur les plateaux.

- **Méthode 2 : utiliser du sirop**
  Placer les morceaux de fruits dans du sirop et les laisser tremper pendant 35 minutes (ne pas remuer pendant que les morceaux trempent). Retirer le sirop puis nettoyer les fruits à l'eau claire. Les sécher avec de l'essuie-tout ou un torchon et les placer sur le plateau.

Préparation des légumes

Avant de placer les légumes sur les plateaux, les nettoyer et retirer l'excédent d'eau. Les couper en morceaux ou en tranches de 6 mm maximum.

Méthodes de préparation pour les légumes

- **Méthode 1 :** blanchir les légumes de 1 à 2 minutes dans de l'eau portée à ébullition. Les retirer puis les laver à l'eau froide pour qu'ils conservent leur couleur. Sécher les légumes avec de l'essuie-tout ou avec un chiffon et les placer sur les plateaux.

- **Méthode 2 :** porter à ébullition de l'eau dans une marmite et faire cuire les légumes à la vapeur. Les retirer et les laver à l'eau froide. Sécher les légumes avec de l'essuie-tout ou avec un chiffon et les placer sur les plateaux.

Préparation de viande/poulet/poisson

- Retirer la graisse de la viande et la couper en tranches de 3 à 6 mm de grosseur. Faire de petites entailles pour que la viande soit d'autant plus savoureuse une fois séchée.
- Saler ou mariner les tranches de viande. Laisser mariner plus longtemps les grosses tranches que les tranches plus fines.
- Laisser reposer les tranches salées ou marinées au réfrigérateur pendant environ 6 à 8 heures.

Conserver les aliments correctement

- Laisser l'appareil refroidir et ranger les aliments, directement après leur séchage, dans des sachets ou récipients hermétiques, adaptés au congélateur. Pour l'utilisation de sachets en plastique, utiliser des sachets sous vide et retirer l'air.
- Noter le type d'aliment ainsi que la date sur le sachet.
- Hormis la viande et le poulet, il est possible de conserver les aliments séchés dans un endroit sec et froid. Si les aliments ne sont pas consommés dans l'immédiat, les stockés au congélateur. Ne pas exposer les aliments à lumière du soleil ou à la chaleur, car ils pourraient s'avarier.
- La viande et le poulet doivent être stockés directement au congélateur.
- Vérifier tous les mois que de l'humidité ne soit pas rentrée dans les contenants hermétiques.

Temps de séchage

Temps de séchage et températures

Aliments	**Légumes à feuilles vertes**	**Pain**	**Légumes**	**Fruits**	**Cacahouètes**
Température	45-50 °C	55-70 °C	55-70 °C	55-65 °C	50 °C

Temps de séchage recommandés pour les fruits

Fruit	Préparation	Temps de séchage (h)	Aspect après séchage
Ananas	Éplucher et couper en tranches de 6 mm.	10-21	Mou, bombé
Pomme	Éplucher, retirer le trognon et couper en morceaux de 6 mm.	5-15	Mou, bombé
Banane	Éplucher et couper en tranches de 3 mm.	10-36	Croquant
Poire	Éplucher, retirer le trognon et couper en tranches de 6 mm.	8-24	Mou, bombé
Kiwi	Éplucher et couper en tranches de 6 mm.	10-25	Mou, bombé
Citron vert	Couper en tranches de 6 mm.	5-25	Croquant
Mangue	Éplucher et couper en tranches de 6 mm.	15-24	Mou, bombé
Orange	Couper en tranches de 6 mm.	5-15	Mou, bombé
Prune	Laisser dans de l'eau en ébullition pendant une minute et couper en deux.	5-25	Mou, bombé
Raisin	Laisser dans de l'eau en ébullition pendant 1 à 2 minutes.	10-36	Mou

Nettoyage et entretien

Nettoyer les plateaux après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas mettre les plateaux, la porte et la base de l'appareil au lave-vaisselle ! Faire tremper les restes tenaces et frotter avec une brosse en plastique pour les éliminer. Ne pas utiliser d'abrasifs ou de solvants. Nettoyer la base de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge. Débrancher l'appareil avant de commencer à nettoyer. Ne jamais plonger la base de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides, car elle contient des éléments électriques. Après avoir nettoyé l'appareil, laisser toutes les parties sécher et le stocker dans un endroit sec et propre.

Recyclage et déclaration de conformité

Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Fabricant: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2004/108/CE (CEM)
2011/65/UE (RoHS)
2006/95/CE (LVD)

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Índice

Datos técnicos

Número de artículo	**10028629, 10028630**
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	250 W
Rango de temperatura regulable	40-70 °C

Indicaciones de seguridad

- Lea atentamente estas indicaciones y conserve el manual de instrucciones para consultas posteriores.
- No utilice el aparato cerca de materiales inflamables, como superficies de madera o mantelería.
- No utilice el aparato en placas de cocina de cerámica sensibles al calor o en tablas de cortar. Utilice el aparato solamente en superficies resistentes al calor cuyo tamaño sea igual o mayor al del deshidratador de alimentos. De esta manera evitará que la superficie se vea dañada por el calor durante el funcionamiento del aparato.
- Antes de poner en marcha el aparato, compruebe que todas las partes del deshidratador funcionan perfectamente. No utilice el aparato si detecta una avería en alguna de las partes o en el cable de alimentación.
- Asegúrese de que el interruptor está en la posición OFF para evitar que el deshidratador se encienda de improviso cuando lo enchufe.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo, de cambiar sus piezas, de moverlo o cuando no lo utilice durante un periodo de tiempo prolongado.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no lo utilice sin vigilancia.
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso indebido del producto. En ese caso, el cliente perderá todo derecho de garantía.
- Las reparaciones solo deberán ser realizadas por personal técnico cualificado.
- Utilice solamente accesorios y piezas originales autorizadas expresamente por el fabricante. Nunca abra el aparato ni lo modifique, perderá todo derecho de garantía.

- No tire del cable para desconectar el aparato, sino del enchufe. No utilice alargadores y, de hacerlo, asegúrese de que la potencia del alargador sea como mínimo igual a la del aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado en una superficie estable. Sus cuatro patas deberán estar en contacto con la superficie. No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilice el aparato al aire libre ni cerca de materiales inflamables. El aparato está concebido únicamente para espacios interiores en el hogar, no para uso comercial.
- Utilice el aparato solamente en espacios bien ventilados.
- No obstruya las ranuras de ventilación situadas en la parte delantera y trasera del deshidratador. Deje una distancia de al menos 30 cm entre el aparato y otros objetos para que el aire pueda circular sin dificultad.
- No utilice el aparato en superficies inflamables, como alfombras o similares.
- Para evitar descargas eléctricas, nunca sumerja la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Desenchufe el aparato antes de limpiar sus piezas. Durante la limpieza, siga las instrucciones de la sección "Limpieza y cuidados". Asegúrese de secar completamente el aparato antes de volver a enchufarlo.
- No coloque el aparato ni ninguna de sus piezas cerca de fogones eléctricos o de gas, de hornos que se encuentren a altas temperaturas ni de placas de cocina. Asegúrese de que el cable de alimentación no queda colgando de la superficie en donde ha instalado el aparato ni entra en contacto con superficies calientes.
- La superficie del aparato se calienta mucho durante su funcionamiento; por este motivo, toque solamente las asas y el interruptor para evitar quemaduras.
- No utilice el aparato para un fin distinto del indicado en este manual.
- Si detecta una avería en el aparato, apáguelo y desenchúfelo. No intente abrir el panel de control. El aparato contiene partes que no son accesibles para el usuario. Para actividades de mantenimiento y comprobación, contacte con el departamento de atención al cliente o con un técnico. Utilice solamente accesorios autorizados por el fabricante. El uso de otro tipo de accesorios o piezas conlleva la pérdida de la garantía.

Puesta en marcha y uso

Botones de función

⏻/Time	Ajustar el tiempo.
SET/°C	Ajustar la temperatura.

Inicio y ajustes

Enchufe el aparato. El display mostrará 00. Pulse el botón ⏻/Time, el display parpadeará y a continuación mostrará 00 Hr. Pulse varias veces ⏻/Time, para ajustar el tiempo. Cada vez que pulse el botón, el tiempo de funcionamiento aumentará una hora. Mantenga pulsado el botón para ajustar el tiempo más rápidamente. El tiempo programable está comprendido entre 0 y 36 horas. Cuando ya haya seleccionado el tiempo deseado, espere tres segundos hasta que el aparato guarde los cambios.

Una vez ha configurado el tiempo, el aparato comenzará con la deshidratación. La temperatura predeterminada es de 55 °C. El display variará entre 13 Hr y 55°. 13 Hr indica el tiempo restante, mientras que 55° muestra la temperatura seleccionada. Puede ajustar la temperatura durante el funcionamiento del deshidratador pulsando SET/°C. Cada vez que pulse el botón, la temperatura aumentará 5 °C. Mantenga pulsado el botón para ajustar la temperatura más rápidamente.

La temperatura programable se sitúa entre los 40 y los 70 °C. Una vez haya seleccionado la temperatura deseada, espere tres segundos hasta que el aparato guarde los cambios. El display volverá a mostrar alternamente la información de la temperatura 65 y el tiempo restante 13.

Apagar el deshidratador

Una vez haya transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato pasa a modo standby automáticamente. El display mostrará 00. Para pasar al modo standby durante el funcionamiento del aparato, mantenga pulsado el botón ⏻/Time durante dos segundos. El aparato se detendrá y en el display aparecerá 00.

Indicaciones importantes para el proceso de deshidratación

- No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- No tape las ranuras de ventilación.
- Nunca sumerja el aparato completamente en agua ni en ningún otro líquido.

Alimentos y preparación

- **Fruta:** la mayoría de las frutas pueden procesarse y conservarse sin problemas. Consulte los tiempos de deshidratación en la tabla de frutas, al final de esta sección. Le recomendamos utilizar fruta madura, pues contiene una mayor proporción de azúcares naturales, mientras que la fruta verde puede presentar un sabor amargo tras el proceso de deshidratación.
- **Verdura:** asegúrese de que la verdura está fresca y tierna. No utilice verdura en mal estado.
- **Carne/ave/pescado:** los alimentos que se disponga a deshidratar deben ser frescos. No utilice alimentos congelados, ya que durante su descongelación generarán una gran cantidad de agua que podría filtrarse al interior de la máquina. Una vez el alimento se haya deshidratado, introdúzcalo en un recipiente al vacío y congélelo.

Preparación de la fruta

- Antes de colocar la fruta en las bandejas, lávela y retire el agua sobrante.
- Retire todas las partes en mal estado.
- Las frutas de pequeño tamaño, como las uvas, pueden colocarse enteras en las bandejas.
- Corte la fruta más grande en trozos o rodajas de 6-13 mm.
- Las frutas más claras, como manzanas, peras o melocotones se oscurecen tras el proceso de deshidratación.

Cómo evitar que la fruta pierda color

- **Método 1: utilice zumo de piña o limón.**
  Ponga en remojo las rodajas de manzana, piña o melocotón en zumo de piña o limón antes de deshidratarlas. Pasados dos minutos, retire la fruta, séquela con un papel o paño de cocina y coloque los trozos en las bandejas.

- **Método 2: utilice sirope**
  Cubra los trozos de fruta con sirope y déjelos en remojo durante 35 minutos (no remover). Retire el sirope y lave la fruta con agua. Séquela con un papel o paño de cocina y colóquela en las bandejas.

Preparación de la verdura

Antes de colocar la verdura en las bandejas, lávela y retire el agua sobrante. Corte la verdura en trozos o rodajas de máximo 6 mm de grosor.

Métodos de preparación de la verdura

- **Método 1:** escalde la verdura 1-2 minutos en agua hirviendo. A continuación sáquela del agua y lávela en agua fría para mantener su color. Luego séquela con papel o un paño de cocina y colóquela finalmente en las bandejas.

- **Método 2:** hierva un poco de agua y sumerja la verdura en una vaporera. Retíre la verdura y lávela con agua fría. Séquela con papel o un paño de cocina y colóquela en la bandeja.

Preparar carne/ave/pescado

- Retire la grasa de la carne y córtela en lonchas de 3-6 mm de grosor. Si hace algunos cortes en los trozos de carne, estos tendrán un sabor más intenso tras el proceso de deshidratación.
- Añada sal o una marinada a los trozos de carne. Los filetes gruesos deberán marinarse durante más tiempo que los finos.
- Deje los filetes marinados unas 6-8 horas en el frigorífico.

Cómo conservar correctamente los alimentos

- Deje que el aparato se enfríe e introduzca los alimentos en un recipiente al vacío para poder congelarlos. Si utiliza bolsas plásticas, utilice bolsas al vacío y retire el aire.
- Anote el tipo de alimento y la fecha en la bolsa.
- Conserve los alimentos deshidratados (excepto la carne) en un lugar fresco y seco. Si no va a consumir los alimentos en el momento, consérvelos en el congelador. Proteja los alimentos de la luz del sol y del calor para evitar que se echen a perder.
- Almacene la carne deshidratada solamente en el congelador.
- Compruebe cada mes si los alimentos deshidratados se han humedecido.

Tiempos de deshidratación

Tiempo y temperatura generales para la deshidratación de alimentos

Alimento	Verdura de hoja verde	Pan	Verdura	Fruta	Cacahuetes
Temperatura	45-50 °C	55-70 °C	55-70 °C	55-65 °C	50 °C

Tiempo recomendado para la deshidratación de fruta

Fruta	Preparación	Tiempo de deshidratación (h)	Estado tras la deshidratación
Piña	Pelar y cortar en rodajas de 6 mm	10-21	Tierno, curvado
Manzana	Pelar, retirar el corazón y cortar en trozos de 6 mm.	5-15	Tierno,curvado
Plátano	Pelar y cortar en rodajas de 3 mm	10-36	Crujiente
Pera	Pelar, quitar el corazón y cortar en rodajas de 6 mm.	8-24	Tierno, curvado
Kiwi	Pelar y cortar en rodajas de 6 mm	10-25	Tierno, curvado
Limón	Cortar en rodajas de 6 mm	5-25	Crujiente
Mango	Pelar y cortar en rodajas de 6 mm	15-24	Tierno, curvado
Naranja	Cortar en rodajas de 6 mm	5-15	Tierno, curvado
Ciruela	Hervir un minuto y cortar a la mitad	5-25	Tierno, curvado
Uva	Hervir un par de minutos	10-36	Tierno

Limpieza y cuidado

Después de cada uso, limpie las bandejas con agua tibia y jabón. No lave las bandejas, la puerta ni la base del aparato en el lavavajillas. Retire los restos incrustados poniéndolos a remojo y frotando con un cepillo de plástico. No utilice productos o esponjas abrasivas. Limpie la base del aparato con un paño húmedo o una esponja. Antes de hacerlo, desenchufe el deshidratador. Nunca sumerja la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido, contiene partes eléctricas. Una vez haya limpiado el aparato, deje que todas sus partes se sequen y guárdelo a continuación en un lugar limpio y seco.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Fabricante: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Alemania.

CE

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
2004/108/CE (EMC)
2011/65/UE (refundición RoHS 2)
2006/95/CE (baja tensión)